36.99
Л84 -19

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

SHOUT
SHARE
IT

- ДОМАШНЯЯ ХЛЕБОПЕЧКА
- ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА В ХЛЕБОПЕЧКЕ
- ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
- СЕКРЕТЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ
- ВЫПЕЧКА, ОХЛАЖДЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА
- ФОРМИРОВАНИЕ ТЕСТА
- ПРОСТОЙ ХЛЕБ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ
- ХЛЕБ С НЕСЛАДКИМИ ДОБАВКАМИ
- ХЛЕБ СО СЛАДКИМИ ДОБАВКАМИ
- КЕКСЫ И КОВРИЖКИ

ДОМАШНЯЯ ХЛЕБОПЕЧКА

Хлебопечка — это малогабаритный электромеханический бытовой прибор, основной функцией которого является автоматизированное изготовление формового хлеба, начиная от замеса теста и заканчивая выпеканием готового хлебобулочного изделия. В это устройство всыпаются ингредиенты, необходимые для приготовления хлеба, и оно замешивает и выпекает хлеб автоматически. Машина состоит из антипригарной формы с лопастью-мешалкой, закрепленной в середине, которая находится в специальной духовке, снаружи расположена панель управления с кнопками.

Все хлебопечки работают по одной технологии. Для приготовления хлеба необходимые ингредиенты (мука, соль, сахар, вода, дрожжи, масло или сухое или свежее молоко) измеряются, а затем добавляются в форму. После чего форма помещается в хлебопечку и закрывается крышка. Затем нужно поставить хлебопечку на нужный режим (белый хлеб, французский, зерновой или тесто), выбрать правильную корочку (светлую, среднюю или темную) и включить, требуется несколько часов. Чтобы испечь буханку хлеба в этом устройстве, включая замешивание теста и выпечку хлеба. Когда слегка остывший готовый хлеб достается из формы, лопасть для замеса теста оставляет небольшое отверстие.

В хлебопечку встроен таймер, чтобы её можно было включить ночью, и она автоматически включилась рано утром. Хлебопечку можно настроить на замес теста, а не на выпечку, и тогда хлеб можно печь в духовке. Таким образом, хлебопечка может делать тесто. Некоторые хлебопечки могут использоваться и для других целей, например, для приготовления джема.

Освоив приготовление основной буханки, в которую входит всего лишь мука, вода, сахар, дрожжи, соль и сухое молоко, вы можете начать печь свои хлеба из разной муки и жидкости (из молока, сока, пива, сидра или ликера), хлеба с добавлением зерен, специй, душистых трав, орехов и семечек, свежих и сушеных овощей. Хлебопечка легко испечет хлеб с жареным луком, сушеными грибами или помидорами, запеченными перцами, хрустящим беконом, с копченым мясом или тертым сыром и душистыми травами. Также в хлебопечке можно приготовить сладкие кексы с шоколадом, цукатами, орехами, фруктами или ягодами.

Для лучшего результата необходимо использовать специальную «хлебную» муку и дрожжи быстрого действия. Важно

знать, что открытый пакетик с дрожжами не может долго храниться. В магазинах можно купить сухие смеси для выпечки хлеба в хлебопечке. Ингредиенты в них заранее отмерены, и нужно добавить только воды.

Первая хлебопечка появилась в Японии в 1986 году. С тех пор они постепенно набирали популярность и получили распространение в Европе и США в конце 1990-х.

КАКУЮ ХЛЕБОПЕЧКУ ВЫБРАТЬ

Перед покупкой хлебопечки заранее стоит подумать о том, какого размера прибор вам нужен. Так как, в зависимости от размера хлебопечки, будет выпекаться буханка от 500 г до 1,5 кг, поэтому если вы едите много хлеба выбирать нужно машину побольше. К тому же большие хлебопечки обычно могут печь и большие и маленькие буханки.

Хлебопечка занимает довольно много места, поэтому необходимо заранее подумать, где вы будете её хранить. Прежде всего, хорошо обдумайте все плюсы и минусы приобретения хлебопечки.

ПЛЮСЫ

• В любое время у вас дома будет свежий и вкусный хлеб.

• Вы сможете есть натуральный хлеб без искусственных консервантов и других «производственных» добавок.

• Вы всегда сможете есть тот хлеб, который вам хочется, а не тот, что продается сегодня в магазине.

• Хлебопечки значительно облегчают процесс выпечки из дрожжевого теста, которое вручную делать достаточно сложно.

МИНУСЫ

Большинство хлебопечек имеют большой размер и занимают много места, поэтому вам нужно найти место, где хранить её.

• Практически во всех хлебопечках в готовом хлебе остается отверстие от лопасти-мешалки. Лопасть либо выходит вместе с ним, либо застревает в форме.

• Самодельный хлеб иногда выходит дороже покупного.

• При покупке хлебопечки все члены вашей семьи рискуют потолстеть на несколько килограммов.

При выпечке хлеба вам не нужно мыть большое количество грязной посуды — нужно всего лишь прополоскать форму для хлеба и все готово к выпечке новой буханки.

При покупке хлебопечки проверьте, прилагаются ли к ней подробные инструкции на русском языке, обладает ли она дополнительными функциями, например, приготовление теста.

Если вы хотите печь хлеб с добавлением добавок, то вам нужна будет хлебопечка, у которой есть «опция для добавления изюма». Дорогие хлебопечки также умеют варить варенье и рис.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

1. Поставить хлебопечку на ровную огнеупорную поверхность. Убедитесь, что она находится вдали от источников тепла, таких как плита или солнечный свет, а также не на сквозняке, так как все эти факторы могут повлиять на температуру внутри хлебопечки. Не включайте хлебопечку в розетку на этом этапе. Откройте крышку. Достаньте форму за ручку, слегка поворачивая в сторону или вытягивая вверх, в зависимости от модели вашей машины.

2. Убедитесь, что на лопасти-мешалке для теста не застряли крошки хлеба, оставшиеся от предыдущей выпечки. Наденьте лопасть на стержень, расположенный на дне формы.

3. Влить воду, молоко и/или другие жидкости, за исключением тех случаев, когда в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что сначала надо добавлять сухие ингредиенты. Если это так, то нужно изменить порядок загрузки ингредиентов в хлебопечку, начав с дрожжей.

4. Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала жидкость, добавить все сухие ингредиенты, указанные в рецепте, например, сухое молоко. Соль, сахар и масло уложите в разные углы формы, чтобы они не касались друг друга.

5. Сделать небольшое отверстие в середине муки так, чтобы оно не доходило до жидкости, и добавить в него дрожжи. Если отверстие соприкоснется с жидкостью, то дрожжи промокнут и начнут быстро работать.

6. Поставить форму в хлебопечку, плотно закрепив на месте. В зависимости от модели, в хлебопечке могут быть специальные крепления, которые удерживают форму в хлебопечке, или форму нужно слегка вкрутить в дно хлебопечки. Опустить ручку и закрыть крышку. Затем включить хлебопечку в розетку.

7. Выбрать программу, цвет корки и размер буханки, если возможно. Нажать кнопку «Старт». Сразу же начнется процесс замешивания, если в вашей машине нет специального периода «отдыха», чтобы установить температуру и вы не установили таймер на хлебопечке, чтобы хлеб был испечен к утру.

8. Когда тесто будет замешано, хлебопечка даст несколько звуковых сигналов, и вы можете добавить дополнительные ингредиенты, например, сухофрукты или орехи. Откройте

крышку, всыпьте продукты и закройте крышку.

9. В конце цикла хлебопечка даст ещё несколько звуковых сигналов, чтобы сообщить о том, что тесто или хлеб готовы (в зависимости от выбранной программы). Нажмите кнопку «Стоп». Откройте крышку. При извлечении хлеба не забудьте надеть кухонные рукавицы-ухватки, чтобы не обжечься. Не наклоняйтесь и не облокачивайтесь на открытую хлебопечку, так как вы можете обжечься выходящим горячим воздухом.

10. Все ещё в кухонных рукавицах-ухватках переверните форму вверх дном и потрясите несколько раз. При необходимости, постучите дном формы о деревянную доску.

11. Если лопасть-мешалка застряла в хлебе, используйте деревянную лопатку или другой огнеупорный инструмент, чтобы достать её. Она легко выйдет.

12. Положить хлеб на решетку и дать остыть. Выключить хлебопечку из сети и дать остыть перед тем, как использовать снова. Слишком горячая машина не сможет испечь нормальный хлеб. Промойте форму и лопасть-мешалку и протрите хлебопечку. Все части хлебопечки должны быть холодными и сухими, когда вы убираете их внутрь.

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА В ХЛЕБОПЕЧКЕ

ПРОГРАММЫ

Во всех хлебопечках существует несколько программ, в некоторых их больше, в некоторых меньше. В предложенных рецептах используются программы, которые есть в большинстве моделей хлебопечек, даже в самых простых. Многие хлебопечки также дают возможность выбрать цвет корочки на буханке. Если в рецепте не указано иначе, эта настройка может использоваться по усмотрению.

В некоторых хлебопечках можно настроить таймер, по которому хлеб будет печься с указанного времени. Таким образом можно настроить так, чтобы хлеб испекся к завтраку, либо к вашему возвращению с работы. Не используйте в таком случае такие быстропортящиеся продукты, как молоко, яйца и сыр.

Основной или Нормальный режим — наиболее распространенная программа, идеально подходящая для выпекания самого простого хлеба из белой муки с небольшим количеством серой или зерновой муки. Некоторые хлебопечки имеют отдельную опцию «для добавления изюма». При включении данной опции подается звуковой сигнал, после которого можно добавить дополнительные ингредиенты, например, сухофрукты, сыр и другие продукты, которые вы не хотели бы измельчить в пюре при замешивании. Если у вас отсутствует данная опция, то можно добавить дополнительные ингредиенты в конце замешивания, как правило, в инструкциях для хлебопечки указывается длина различных циклов, и вы можете поставить себе будильник, чтобы не забыть, когда необходимо добавить остальные продукты.

Зерновой режим используется для хлеба с большим содержанием серой или зерновой муки. Это программа занимает дольше времени, чем основная, так как такой хлеб дольше поднимается.

Быстрая программа занимает значительно меньше времени. Готовый хлеб не успеет хорошо подняться и будет более плотным по консистенции, но совершенно нормальным. Рецепты простого хлеба можно использовать, используя эту программу, но желательно не те, в которые входит много серой муки или муки с целыми зернами.

Режим «тесто» позволяет замешивать тесто, которое можно сформировать и оставить подходить второй раз для выпечки в обычной духовке. В некоторых хлебопечках есть отдельные программы для разных видов теста: для пиццы, для французского батона, для пельменей, для фокаччи. Не стоит переживать, если у вас не будет времени достать тесто сразу после замеса — оно будет продолжать подходить и не испортится.

При режиме «Только выпечка» или «кексы» можно выпекать кексы без дрожжей. Такой режим полезен, если духовка уже занята, или при невозможности вовремя достать кекс из духовки. Чайные кексы, кексы с изюмом отлично получаются в хлебопечке, а вот бисквиты и другие сложные торты, которые нужно ставить в разогретую духовку, для выпечки в хлебопечке не подходят. Некоторые хлебопечки замешивают тесто и пекут кекс, а некоторые только пекут как обычная духовка.

Если ваша хлебопечка предназначена только выпекания кексов, перед выпечкой необходимо достать лопасть-мешалку и постелить в форму бумагу для выпечки. Проверьте специальной деревянной палочкой, пропекся ли кекс, однако не стоит забывать об осторожности, ведь вы проверяете в горячей духовке.

ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

В большинстве моделей хлебопечек ингредиенты необходимо добавлять в форму в определенном порядке. Если добавить их в неверном порядке, то хлеб может не получиться. В большинстве случаев вначале наливаются жидкие компоненты, затем сухие, а потом дрожжи, но иногда и наоборот. Порядок особенно важен для таких моделей хлебопечек, у которых существует перерыв перед началом цикла, так как дрожжи должны находиться отдельно от жидкости, сахара и соли.

МУКА

• Белая хлебная мука — самая удобная для любой хлебопечки, и она больше всего используется в основных рецептах хлеба. Белая мука изготавливается из пшеничного зерна, очищенного от внешних отрубей. «Хлебная» мука — это мука высшего качества, которая больше всего подходит для хлебопечки, так как в ней содержится большое количество глютена, который делает тесто эластичным, и с помощью дрожжей хлеб получается воздушным.

• Хлебная непросеянная мука лучше всего подходит для большинства моделей хлебопечки и применяется во многих рецептах. Эту муку делают из зерна пшеницы, она более грубая, чем обычная белая мука, в ней больше вкуса и больше полезных веществ. Так как в этой муке содержится больше отрубей, то хлеб получается более грубый, тяжелый. Для любой хлебопечки лучше всего использовать смесь хлебной белой муки с непросеянной мукой, тогда хлеб получается вкуснее.

• Серая хлебная мука обладает более мелкой текстурой, чем непросеянная, так как из неё удалена часть отрубя. Как и непросеянную, её лучше использовать в смеси с белой хлебной мукой при выпечке в хлебопечке.

• Солодовая, или зерновая, мука изготавливается из пшеницы, ячменя и других злаков. Зёрна злаков специально проращивают, после чего высушивают и перерабатывают в муку. В солоде находятся витамины, минералы и полезные вещества, которые способствуют ускорению процесса брожения в тесте, улучшают вкус и цвет теста. Хлеб с добавлением солодовой муки (солода) черствеет не так быстро, как пшеничный. Однако повышенное содержание муки из солода может испортить выпекаемый хлеб — он станет липким и непропеченным. Хлеб из солодовой муки

имеет более сладкий вкус и легкий ореховый привкус.

• Ржаная мука образуется в результате размола ржи. Она богата витаминами, клетчаткой, цинком, марганцем, магнием, железом, калием. В ней мало глютена, поэтому её необходимо смешивать с белой мукой.

Хлеб из ржаной муки получается темным, плотным, вкусным, хотя более липкий, и может показаться, что мякиш ржаного хлеба не пропёкся.

Ржаная мука бывает четырёх сортов:

пеклеванная — это самый тонкий помол;

сеянная — это высший сорт ржаной муки, она имеет светлый оттенок и мелкий помол, богата витаминами, и выпечка из неё полезна при соблюдении диет.

обдирная — содержит мелкие части оболочки зёрен, самая популярная среди хозяек, хлеб из неё имеет эластичный пористый мякиш.

обойная — это самая полезная, содержит большое количество отрубей, клетчатку и крупные частицы зёрен.

• Мука со спельтой, получена из особого сорта пшеницы — спельты (полбы). Из неё хлеб получается вкусным с легким ореховым привкусом. Он более насыщенный и богат питательными веществами, чем хлеб из ржаной муки.

• Кукурузная мука изготавливается из кукурузных зерен, она бывает как мелкой, так и грубой. Её желательно добавлять при выпекании хлеба, но использовать нужно понемногу, поскольку там мало глютена.

• Пшенная мука получается при размоле проса. К тесту из пшенной муки необходимо добавлять яйца, так как в ней содержится очень мало клейковины. Для выпечки хлеба пшенную муку редко используют, и только в сочетании с другими сортами муки, что делает мякиш хлеба очень вкусным.

• Рисовая мука не содержит глютена, в ней мало жиров, натрия и клетчатки.

Её используют при выпечке продукции для диеты больных аллергией, при заболеваниях кишечника, сосудов и сердца.

• Перловая мука обладает нежным, сладковатым вкусом, из неё получается мягкий хлеб. В ней очень много глютена, поэтому её нужно смешивать с белой мукой для выпечки хлеба.

• Безглютеновая мука обычно состоит из смеси крахмала и какой-нибудь безглютеновой муки, например, картофельной, рисовой, гороховой или соевой. В составе некоторых бывает растительная клетчатка, её добавляют, чтобы хлеб получился коричневым. Безглютеновую муку можно приобрести в крупных супермаркетах. Для хлебопечек подойдут лишь те сорта муки,

которые были специально для них созданы. Обычная безглютеновая мука не подойдет.

ДРОЖЖИ

Для выпечки хлеба в хлебопечке применяются только сухие дрожжи. Измерять их количество нужно очень точно. Если дрожжей будет недостаточно, то тесто не поднимется, а если их будет слишком много, оно опустится во время выпечки.

Не стоит использовать просроченные дрожжи, а также имейте в виду, что открытый пакетик с дрожжами не может долго храниться.

СОЛЬ

Соль является важным и необходимым ингредиентом хлеба. Соль контролирует дрожжевой процесс и укрепляет структуру глютена. При добавлении соли, нужно её положить так, чтобы она не соприкасалась с дрожжами. Так как дрожжи могут начать действовать, это особенно важно в хлебопечках, которые не сразу начинают замешивать тесто. Количество соли необходимо измерять точно.

САХАР

Сахар помогает дрожжам начать действовать, благодаря нему хлеб становится мягким и приобретает корочку. При использовании коричневого неочищенного сахара хлеб имеет больше вкуса. Отличной альтернативой сахару являются мед, патока и кленовый сироп.

ЖИР

В большинстве рецептов хлеба необходимо добавление небольшого количества масла. Масло сделает хлеб более насыщенным, добавит вкус и улучшит срок хранения. Для тех, кто соблюдает особую безмолочную диету, масло можно заменить специальным маргарином. В некоторых рецептах хлеба вместо сливочного масла используется оливковое масло.

ЖИДКОСТИ

Как правило, жидкость, которую добавляют в хлебопечку, должна быть холодной, если в инструкции не сказано иначе. Во многих рецептах используют молоко, которое придает хлебу мягкую текстуру и улучшает срок хранения. Не используйте свежее молоко, если ставите выпечку хлеба на таймер, добавьте вместо него пару ложек сухого молока.

СЕКРЕТЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

• Если вы пробуете новый рецепт, проверьте консистенцию теста через несколько минут после начала замеса. На этом этапе можно добавить муки, если тесто липкое, или воды, если оно сухое и крошится.

• Всегда держите деревянную лопатку наготове, так как иногда приходится со стенок соскребать сухие кусочки теста, которые могут прилипнуть на разных этапах замеса.

• Не стоит добавлять в тесто больше вкусных добавок, чем указано в рецепте — консистенция теста не должна быть нарушена.

• Не стоит поднимать крышку после того, как начался процесс подхода и выпечки теста, иначе тесто может опасть.

• Не весь хлеб высоко поднимается во время выпечки. Насыщенный, тяжелый хлеб с большим количеством серой или ржаной муки, обычно, получается с плоской корочкой, либо со слегка опустившейся корочкой. Это не повлияет на вкус хлеба.

• Если в хлебопечке отсутствует режим «держать в тепле» после выпечки (обычно около 1 часа), лучше всего достать буханку из хлебопечки как можно быстрее после выпечки. Иначе внутри появится конденсация паров и буханка станет влажной.

• В некоторых моделях хлебопечек есть специальные режимы для выпечки готовых смесей для хлебопечки. Если хотите попробовать их, подробно ознакомьтесь с инструкцией, подходят ли эти смеси для вашей хлебопечки.

ВЫПЕЧКА, ОХЛАЖДЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Несмотря на то, что хлебопечка всегда должна печь отличный хлеб, важно помнить, что это только механическое устройство, и оно не может думать за себя. Поэтому важно тщательно отмерять количество ингредиентов и добавлять их в хлебопечку по порядку, указанному в инструкции к хлебопечке. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру, поэтому их нужно достать из холодильника заранее, если в вашей хлебопечке нет режима разогревания.

Необходимо проверять тесто во время замешивания; если у хлебопечки нет специального окна, можно открывать крышку и заглядывать внутрь. Тесто должно быть немного липким, на ощупь. Если оно слишком мягкое, то надо добавить немного муки; если тесто слишком плотное, то нужно долить воды или молока. Также важно проверить тесто, когда оно подойдет. В жаркие дни тесто может сильно подняться. В таком случае, оно может подняться над формой и начать выпадать на согревающие спирали. Если тесто выглядит хорошо поднявшимся до того, как начался цикл выпечки, то можно отключить запущенную программу и выбрать программу «только выпечка» ***(«bake only»***) или можно проколоть тесто сверху деревянной зубочисткой, чтобы оно немного осело, и не изменять программу.

В разных моделях хлебопечек корки получаются разного цвета даже в одинаковых рецептах. При опробовании нового рецепта нужно помечать в нём, что в следующий раз надо выбрать корочку светлее или темнее.

КАК ДОСТАТЬ ХЛЕБ ИЗ ФОРМЫ

Только что выпеченный хлеб необходимо достать из формы сразу же. Для этого нужно перевернуть форму вверх дном — держа её толстыми рукавицами-ухватами или полотенцем, так как она будет очень горячей — и затем потрясти её несколько раз, чтобы хлеб выпал. Если буханка застряла, то следует постучать углом формы хлебопечки, о деревянную доску несколько раз. Не стоит пытаться вытаскивать хлеб с помощью ножа или другого

металлического предмета — он может поцарапать антипригарное покрытие.

Если лопасть-мешалка застряла в буханке, достать её можно с помощью деревянной лопатки, так как металлическая лопасть будет слишком горячей для того, чтобы брать её руками.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Перед тем как нарезать буханку хлеба, необходимо дать ему остыть. Для этого нужно положить хлеб на решетку и оставить его как минимум на 30 мин. Важно помнить, что при резке хлеба необходимо использовать нож с зазубринами, чтобы он не раскрошился.

КАК ПОДАТЬ ХЛЕБ ТЕПЛЫМ

Необходимо обернуть хлеб в фольгу и положить в разогретую до 180 °C духовку на 10–15 мин. Нужно, чтобы хлеб хорошо прогрелся. Этот способ также можно использовать для освежения подчерствевшего хлеба.

ХРАНЕНИЕ

Остывшую буханку хлеба надо завернуть в фольгу или положить в пластиковый мешок и плотно закрыть, так дольше сохранится свежесть. При таком хранении буханка с хрустящей корочкой станет мягкой, поэтому хранить её лучше не разрезая и не упаковывая. Разрезанный хлеб можно положить в большой бумажный пакет, но использовать его нужно как можно быстрее, так как разрезанный хлеб быстро сохнет. Важно знать, что хлеба, в рецептах которых используются яйца, черствеют быстрее, чем те, что сделаны с медом или с жирами, которые остаются мягкими дольше.

В идеале свежеиспеченный хлеб нужно использовать в течение 2–3 дней. Не стоит хранить хлеб в холодильнике, от этого он быстро черствеет.

Свежеиспеченный хлеб можно замораживать. Для этого буханку необходимо положить специальный мешок для морозилки, запечатать и заморозить на срок до 3 месяцев. Если вы хотите использовать хлеб для тостов или бутербродов, тогда лучше нарезать буханку перед замораживанием, и можно будет

достать только необходимое количество кусков. Размораживать хлеб нужно при комнатной температуре, не вытаскивая из мешка.

Однако для некоторых видов хлеба замораживание не подходит. Например, такой хрустящий хлеб, как «французская корона» *(«French Couronne»*), разваливается после оттаивания.

Оставшийся слегка зачерствевший хлеб можно использовать и другим способом. Например, порезать на кубики и сделать из него сухарики, которые потом можно подавать с супами или использовать в десертах и начинках.

ФОРМИРОВАНИЕ ТЕСТА

Одна из наиболее удобных функций, которая существует в хлебопечке, — это приготовление дрожжевого теста. При выборе данной функции хлебопечка автоматически замешивает все ингредиенты, месит тесто необходимое время, а затем создает идеальные условия для того, чтобы оно поднялось. Весь цикл, от замешивания ингредиентов до поднявшегося теста, занимает около 1 $^{3}/_{4}$ часа, однако это время может немного различаться в зависимости от модели хлебопечки. Готовое тесто можно формировать в различные изделия.

ПОДГОТОВКА ТЕСТА — ОБМИНКА

После того как хлебопечка закончит цикл приготовления теста, замешенное тесто увеличится почти в два раза и будет готово для формирования. Сначала необходимо достать форму из хлебопечки. Затем слегка посыпать мукой стол и осторожно достать тесто из формы и положить на стол. Ударить по тесту, чтобы оно слегка опустилось и из него вышел излишек углекислого газа.

Месить тесто ещё 1–2 минуты, сформировать в плотный шар. На этом этапе возможно по рецепту нужно будет накрыть тесто пленкой, смазанной маслом или перевернутой миской и оставить его на некоторое время. Благодаря этому приему с тестом будет легче работать.

ФОРМИРОВАНИЕ

Техника формирования теста зависит от того, какой формы изделие необходимо приготовить.

Хлеб в форме

Раскатать тесто в прямоугольник такой же длины как и форма, шириной в три раза больше длины. Сложить тесто поперек (в ширину), сместив верхнюю треть теста вниз, а нижнюю треть наверх. Хорошо придавить тесто, перевернуть и положить в форму.

Домашний хлеб (крестьянский)

Для приготовления домашнего хлеба нужно разделить тесто

на два куска, пропорциями примерно одна треть и две трети. Из каждого куска сформировать круглый шар и положить их на противни, слегка присыпанные мукой. Накрыть перевернутыми мисками и оставить на 30 мин. Тесто должно увеличиться вдвое.

Затем слегка сплющить большой шар. Острым ножом вырезать примерно в самой середине крестообразное отверстие размером 4 см. Слегка смазать крест водой и положить сверху второй шар меньшего размера.

Одним или двумя пальцами или ручкой деревянной ложки, посыпанной мукой, сделать отверстие в верхнем шаре, проходящее насквозь и входящее в середину нижнего теста.

Багет

Для формирования багета или французского батона нужно раскатать тесто в прямоугольник толщиной примерно в 2,5 см скалкой или с помощью ладоней.

Начиная с широкого конца, загнуть тесто на одну треть, а затем загнуть ещё на одну треть теста. Закрепить и повторить ещё два раза, давая тесту отдохнуть между загибами, чтобы оно не порвалось. Слегка растянуть тесто и покатать вперед-назад, чтобы получилась палка ровной толщины и желаемой длины.

Положить тесто для багета между сложенным полотняным полотенцем, посыпанным мукой, и оставить в теплом месте, чтобы оно поднялось. Полотенце способствует сохранить ровную форму поднявшемуся батону.

Батон (блумер, или городской батон)

Раскатать тесто в прямоугольник толщиной 2,5 см. Закатать рулетом с широкой стороны и положить на противень швом вверх. Накрыть и оставить на 15 мин.

Перевернуть батон и положить швом вниз на другой противень, посыпанный мукой. Пальцами подоткнуть вниз бока и концы теста. Накрыть и дать ещё немного подняться.

Плетеная веревка

Для того чтобы слепить «веревку», надо разделить тесто на 2 равные части. На поверхности, посыпанной мукой, с помощью ладоней раскатать каждый кусок теста в длинную веревку толщиной 4–5 см. Сделать обе веревки одинаковой длины.

Положить обе веревки рядом друг к другу. Перекрестить веревки, начиная с середины. Продолжать, пока не дойдете до конца, затем защипнуть концы и подвернуть шов вниз. Перевернуть тесто и повторить процесс, поворачивая тесто в том же направлении, как и другую часть.

Плетеная коса

Для приготовления плетеной косы, тесто необходимо положить на поверхность, посыпанную мукой, и раскатать. Разделить тесто на небольшие шары (количество шаров зависит от объема теста и в зависимости от того, сколько кос надо сделать).

Каждый шар нужно разделить на 3 равных куска. Руками раскатать каждый кусок в длинную тонкую веревку и положить их рядом бок о бок.

Соединить концы вместе и сплести веревки в косу. В конце соединить нижние концы и подвернуть шов вниз.

Плетеная коса с начинкой

Раскатать тесто для косы в прямоугольник, на поверхности, посыпанной мукой. Острым ножом сделать диагональные надрезы шириной около 2 см вдоль широких сторон прямоугольника. В середину прямоугольника положить начинку.

Узкий край теста подвернуть и затем по очереди загибать полоски так, чтобы получилась коса, закрывающая начинку. Подвернуть конец косы так, чтобы не выпала начинка.

Хлебные палочки

Для формирования хлебной палочки нужно раскатать тесто в прямоугольник толщиной примерно 1 см и порезать на полоски примерно 7,5 см длиной и 2 см шириной. Ладонями осторожно раскатать каждую палочку в длинную тонкую веревку. Можно каждую скатанную палочку приподнять и потянуть за концы так, чтобы она слегка растянулась. Если тесто будет плохо тянуться, его необходимо отложить на несколько минут и затем попробовать заново.

Крендель

Раскатать тесто между ладонями в веревку примерно 25 см длины. Сформировать из веревки английскую букву «S», затем подвернуть концы внутрь, чтобы получился свиток. Оставить немного места, чтобы тесто немного поднялось.

Французская корона

Скатать из теста шар. С помощью запястья сделать в середине глубокое отверстие. Постепенно поворачивая тесто, необходимо увеличить отверстие, чтобы получился сквозной круг 13–15 см.

Положить круг на слегка смазанный маслом противень. В середину нужно положить небольшую стеклянную емкость,

смазанную маслом, чтобы поднимающееся тесто не заполнило отверстие.

Формирование круассанов

Тесто тонко раскатать на поверхности, посыпанной мукой. Порезать на полоски шириной 25 см. Каждую полоску разрезать на треугольники с основанием 15 см и сторонами 18 см.

Треугольник положить острым углом к себе и основанием от себя, аккуратно потянуть за концы, чтобы растянуть тесто в стороны. Положить начинку.

Закатать рулетом одной рукой со стороны основания, так, чтобы в конце острый кончик оказался внизу. Под конец загнуть кончики вовнутрь, чтобы получился загнутый круассан.

Расстойка теста

Сформированое тесто нужно оставить, чтобы оно снова поднялось. Как правило, тесто оставляют в теплом месте, чтобы оно увеличилось в двое. Сколько это займет времени, зависит от температуры воздуха в помещении и от состава теста, но обычно это от 30 до 60 мин.

Важно не передержать тесто, иначе оно осядет при надрезании верхушки перед выпечкой или при выпекании. Не менее важно дать тесту достаточно высоко подняться, иначе изделие получится слишком плотным.

Для проверки готовности теста необходимо нажать на него пальцем — оно должно быть упругим, но не твердым. Вмятина, оставленная пальцем, должна постепенно выправиться и заполниться.

Надрезание теста

Надрезание теста перед выпечкой не только является украшением буханки или батона (как, например, французский багет), но и приносит пользу. В процессе выпекания тесто снова начинает подниматься и надрезы помогают ему увеличиваться в объеме, не разрываясь и не разламываясь по бокам.

Чем раньше порезать тесто, тем шире разойдутся разрезы при выпекании. Глубина разрезов также важна: чем глубже надрезы, тем больше хлеб «откроется» во время выпечки. Как правило, надрезать хлеб нужно перед тем, как смазывать и выпекать его. Если необходимо, чтобы хлеб поднялся не сильно, нужно надрезать хлеб не слишком глубоко, чтобы тесто не упало во время выпекания. Для надрезания лучше использовать острый нож, чтобы получился хороший разрез. Также можно использовать ножницы, чтобы сделать красивые украшения

булочек или хлеба.

Надрезание буханки

Для надрезания буханки нужно сделать разрез глубиной 1 см на протяжении всей длины теста сразу перед выпечкой в хлебопечке. Для этого необходимо воткнуть конец острого ножа в один край теста и плавно провести им от одного конца к другому. Но нужно постараться, чтобы тесто не тянулось за ножом. Присыпка буханки мукой должна быть сделана до процесса надрезания.

Надрезание багета

Для надрезания багета необходимо сделать 4–5 диагональных надрезов одинаковой длины по всей поверхности батона.

Использование ножниц для украшения булочек

Использования ножниц позволяет оригинально и красиво украшать булочки. Например, можно так украсить изделия:

• Перед выпечкой сделать небольшой крестообразный надрез в середине булочки.

• Сделать по кругу 6 горизонтальных или вертикальных надрезов на равном расстоянии друг от друга. Оставить постоять на 5 мин перед выпечкой.

• Надрезать булочки в четырех-пяти местах по краю, не доходя до центра и сразу выпекать.

ГЛАЗУРИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Хлеб будет красивее и вкуснее, если его смазать перед выпечкой глазурью. Перед выпечкой, во время или на ранних этапах выпечки глазури придают хлебобулочному изделию золотистую более мягкую или более хрустящую корочку. Глазурь, покрывающая готовое изделие, придает дополнительный вкус и делает корочку более блестящей. Иногда глазурь выполняет функцию липучего вещества, к которой прилипает посыпка.

При выпекании хлеба в хлебопечке, глазурью его нужно покрыть перед процессом выпечки или в течение первых 10 мин. Накладывать глазурь необходимо быстро, чтобы не потерять тепло при открытой крышке. Не стоит смазывать бока буханки липкой глазурью, иначе она может прилипнуть к форме. Глазури, содержащие в своем составе молоко, яйца и соленую воду, можно использовать уже на свежеиспеченном хлебе.

Если смазать хлеб глазурью, как только выпечка будет закончена, и оставить на 3–4 мин, чтобы глазурь подсохла, то корочка будет блестящей. Затем достать буханку из хлебопечки, как обычно. Этот метод особенно полезен, если надо посыпать чем-нибудь хлеб сверху.

ГЛАЗУРИ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ

Некоторые буханки, которые лепятся руками, необходимо смазывать глазурью до или после выпечки, а иногда и до и после.

Молоко

Молоко лучше смазывать буханки, например, картофельного хлеба, когда нужна мягкая золотистая корочка. Молоко также можно использовать для несладких и сладких булочек, лепешек, когда нужна мягкая корочка.

Оливковое масло

В основном используется в национальных рецептах хлеба, например, фокачча, стромболи и фугассе. Оливковое масло придает изделиям яркую блестящую корочку и приятный аромат. Чем темнее масло, тем ароматнее корочка. Оливковое масло можно использовать как до, так и после выпечки.

Яичный белок

Для золотистой блестящей корочки необходимо смешать 1 яичный белок с 1 ст. ложкой воды. Такая глазурь лучше подходит для несладкого хлеба, чем яичный желток.

Яичный желток

Классическая глазурь, придающая хлебобулочным изделиям золотистый блеск. Необходимо смешать 1 желток с 1 ст. ложкой молока или воды. Для сладких изделий нужно добавить 1 ст. ложку сахара, что придаст дополнительный аромат и вкус.

Сливочное масло

Растопленным сливочным маслом смазываются булочки перед выпечкой, чтобы корочка была блестящая и в то же время мягкая. Некоторые булочки можно смазывать маслом до и после выпечки, а кукурузный хлеб только сбрызгивать растопленным маслом перед выпечкой. Масло придает хлебу приятный аромат.

Соленая вода

При смазывании теста сразу после выпечки солевым раствором корочка получается хрустящей, но бледной. Рецепт солевого раствора: 2 ч. ложки соли смешать с 2 ст. ложки воды.

ГЛАЗУРИ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ

Некоторые глазури лучше наносить после выпечки, особенно на сладкие изделия. Эти глазури придают поверхности выпечки блеск и липкость, необходимую для нанесения посыпки, а также помогают хлебу оставаться дольше свежим. Все они подходят для использования при выпечке в хлебопечке.

Сливочное масло

Такой хлеб, как итальянский панеттоне, традиционный миланский рождественский пирог, и немецкий штолен, рождественский кекс, смазываются обильно растопленным маслом для придания корочке особой мягкости. Топленое масло используется для смазывания индийских пшеничных лепешек Наан.

Мед, патока и солод

Жидкие глазури подогреваются и используются на сладких изделиях для придания мягкой липкой корочки. Мед — традиционно использовался для придания хлебу приятного аромата. Солод и патока обладают очень сильным ароматом, поэтому их необходимо использовать в небольших количествах, сочетая с пирогами и кексами.

Сахарная глазурь

Для создания сахарной глазури нужно растворить 2–3 ст. ложки сахара в 3 ст. ложки молока или воды. Полученную смесь довести до кипения и варить 1–2 мин до образования сиропа. Такой глазурью рекомендуется смазывать кексы и булочки для придания блеска. Для придания аромата в глазурь можно добавить розовую воду.

Сиропы

Дрожжевые пироги, как например, традиционный пирог французской кухни Саварен, часто пропитывается сахарными сиропами с добавлением ликера, другого алкоголя или лимонного сока. Сироп смягчает и украшает хлеб одновременно.

Варенья

Джем или конфитюр также можно использовать в качестве глазури под посыпку. Для этого их лучше растопить с небольшим количеством жидкости. Использовать можно воду, ликер, ром, бренди или фруктовый сок в зависимости от того, какой хлеб необходимо смазать. Жидкость делает джем менее густым, а джем добавляет вкус и аромат. Смазывать такой глазурью хорошо кексы и сладкий хлеб, датские булочки для придания блестящей липкой корочки. Сверху можно посыпать сухофруктами или рубленными орехами.

Выбирать джем необходимо правильно, чтобы он соответствовал изделию. Универсальным является абрикосовый конфитюр.

Глазурь с сахарной пудрой

Необходимо смешать 2–3 ст. ложки сахарной пудры с 1 ст. ложкой фруктового сока, молока, сливок или водой и смазать теплые кексы и булочки. Можно добавить немного специй, чтобы хлеб стал ароматнее. Для смазывания орехового хлеба можно смешать кленовый сироп с сахарной пудрой.

ПОСЫПКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ В ХЛЕБОПЕЧКЕ

Кроме использования глазури выпечку можно посыпать различными посыпками, чтобы хлеб был вкуснее и ароматнее. Посыпки не только изменяют внешний вид и текстуру выпечки, но также придают аромат. Поэтому посыпка — это важная часть любого рецепта. Они придают хлебобулочным изделиям оригинальность, присущую только данной выпечке.

Посыпку можно добавлять на разных этапах выпечки хлеба: в начале выпечки, через 10 мин после начала выпечки хлеба, сразу же после, пока хлеб ещё горячий. Если нужно посыпать хлеб в начале выпечки, необходимо быстро открыть крышку устройства, чтобы не потерять тепло. Однако перед тем, как добавлять посыпку, хлеб нужно смазать глазурью, тогда посыпка действительно останется на буханке.

Если нужно использовать посыпку после выпечки, то сначала надо достать форму с хлебом из хлебопечки и закрыть крышку, чтобы сохранить тепло. Рукавицами-ухватками быстро достать хлеб из формы и вернуть обратно в форму (тогда в конце его будет легче достать). Затем смазать буханку глазурью и посыпать посыпкой. Поставить в хлебопечку на 3–4 мин, чтобы глазурь застыла, и посыпка не опала. Так посыпка не сгорит и не станет коричневой в хлебопечке, какой бы она стала, если добавить её в

начале выпечки.

При посыпке хлеба зернами желательно выбрать то зерно, из которого испечен хлеб. Например, если хлеб сделан из просовой муки, то лучше посыпать его просовыми зернами или хлопьями. Сырный хлеб лучше посыпать тертым пармезаном за 10 мин после начала выпечки, а буханку с душистыми травами можно посыпать измельченными сухими травами сразу после выпечки.

ПОСЫПКИ

Мука

Для того чтобы хлеб был похож на крестьянский или фермерский, буханку нужно смазать водой или молоком перед выпечкой (или это можно сделать в первые 10 мин выпечки) и присыпать мукой. Желательно использовать белую муку, а при необходимости более грубой посыпки, можно использовать и непросеянную муку.

Мелкие семечки

Любые мелкие семечки можно использовать для придания хлебу оригинальной текстуры и для украшения. Можно попробовать кунжутные, анисовые семечки, тмин или кумин. Для придания золотистого цвета кунжутным семечкам их необходимо предварительно обжарить без масла на сковороде.

Соль

Посыпать морской солью поверхность белого хлеба для красивой хрустящей корочки после предварительной смазки водой или яйцом. Морскую соль лучше добавлять в начале выпечки или в первые 10 мин.

Полента или кукурузная мука

Кукурузную муку, манку, поленту или другую особенную муку можно использовать для хлебов, в которые входит такая мука или несладкие изделия, например, хлеб с цуккини.

Крупные семечки

Тыквенные или подсолнечные семечки можно использовать для красоты и хрустящей корочки. Их необходимо вдавливать в поверхность свежеглазированной буханки.

Пшеница, овес и отруби

Пшеница, овес и отруби придают хлебу текстуру и добавляют клетчатку. Посыпайте ими хлеб необходимо после глазировки сразу перед выпечкой.

Овсяные хлопья

Овсяными хлопьями можно украсить белый хлеб. Их лучше добавлять перед выпечкой или в самом начале выпекания.

Перец и паприка

Свежемолотый черный перец и паприка придают хлебу остроту и пикантность. Их можно добавить перед выпечкой, во время или после выпечки.

Сахарная пудра

Сахарной пудрой можно посыпать сладкие кексы и хлеб. Делать это необходимо после выпечки. При желании сахарную пудру можно смешать с небольшим количеством корицы.

РЕШЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ С ВЫПЕЧКОЙ ХЛЕБА

Как правило, хлебопечка очень проста в использовании, однако хлебопечка — это машина, и она не умеет думать за себя.

При выпечке хлеба в хлебопечке можно столкнуться с рядом разных проблем, и важно понимать, почему это происходит. Вот несколько типичных неприятностей, которые могут произойти.

Хлеб слишком поднимается

• Слишком много дрожжей, необходимо уменьшить количество на 25 %.

• При излишке сахара, который сильно влияет на действие дрожжей; стоит попробовать уменьшить количество сахара.

• Вы забыли положить соль или использовали меньше, чем нужно. Дрожжи ничто не контролировало, и в результате буханка слишком высоко поднялась.

• Слишком много жидкости может заставить хлеб подняться слишком высоко. В следующий раз лучше попробовать уменьшить количество на 1–2 ст. ложки.

• Другие варианты — слишком много теста и слишком теплый день.

Хлеб недостаточно поднимается

• Недостаточное количество дрожжей или просроченные дрожжи.

• Был выбран «быстрый» цикл, при котором для хлеба было мало времени для того, чтобы он успел подняться.

• Дрожжи соприкасались с солью перед замешиванием. Их необходимо добавлять в разные углы формы, чтобы они не соприкасались друг с другом.

• Слишком большое количество соли подавляет действие дрожжей, таким образом, при добавлении соли и соленых ингредиентов (например, соленые орешки или тертый сыр) одновременно, дрожжи не начали действовать.

• Хлеб из непросеянной муки не поднимается настолько хорошо, как белый хлеб. Так как в эту муку входят пшеничные отруби, из-за которых мука становится тяжелее.

• При использовании белой хлебной муки, в которой маленькое содержание глютена, вместо необходимой хлебной муки.

• Ингредиенты были неправильной температуры. Если они были слишком горячими, они убили дрожжи, если они оказались слишком холодными — они задержали действие дрожжей.

•…. Во время замешивания долго была открыта крышка хлебопечки, теплый воздух быстро испарялся и тесто не поднялось.

• Недостаточное количество воды. Чтобы тесто правильно поднималось, оно должно быть эластичным и мягким. Если тесто слишком сухое и жесткое, нужно в следующий раз добавить немного жидкости.

• Не добавили сахар. Дрожжи лучше поднимаются, когда есть хотя бы 1 ч. ложка сахара, чтобы активизировать их. Однако слишком большое количество сахара могло также задержать действие дрожжей.

Хлеб вообще не поднимается

• Дрожжи не были добавлены или они оказались просрочены.

• Возможно, дрожжи были убиты слишком горячими ингредиентами.

Тесто рассыпчатое и не формируется в шар

• Тесто слишком сухое. Необходимо добавить немного жидкости, пока тесто не станет эластичным и мягким. И из него возможно будет сформировать шар.

Тесто очень липкое и не формируется в шар

• Тесто слишком влажное. Необходимо добавить немного муки, Делать это нужно постепенно, по ложке, наблюдая как она впитывается в тесто. Это нужно делать, пока хлебопечка

вымешивает тесто.

Хлеб замешан, но не испечен

• Возможно выбран режим «Тесто». Можно достать тесто из формы, сформировать руками и выпечь в хлебопечке, если у неё есть режим «только выпечка» или используйте духовку.

Хлеб, поднявшись, сразу опадает или во время первой стадии выпечки

• Хлеб слишком высоко поднялся. В следующий раз необходимо уменьшить количество дрожжей или использовать более быстрый цикл выпечки.

• Недостаточное количество соли. Соль помогает контролировать подъем теста.

• Добавлено слишком много жидкости. Нужно уменьшить количество жидкости на 1–2 ст. ложки или добавить немного муки.

• Хлебопечка стоит на сквозняке или, возможно, её двигали во время подготовки теста.

• Из-за слишком высокой влажности и теплой погоды тесто слишком поднялось.

• Если в тесте использовался сыр, то его было слишком много.

На стенках буханки осталась мука

• Во время замешивания теста мука и другие сухие ингредиенты прилипли к стенкам формы и начали приставать к буханке, когда она поднималась. В следующий раз через 5-10 мин после начала замешивания необходимо открыть хлебопечку, удалить муку и другие сухие ингредиенты со стенок с помощью мягкой резиновой лопатки. Будьте аккуратны, не заденьте лопасть-мешалку.

Корочка хлеба сморщилась и помялась

• На поверхности буханки собралась влага, пока хлеб остывал.

Рассыпчатый хлеб

• Хлеб слишком высоко поднялся; необходимо в следующий раз уменьшить количество дрожжей.

• Недостаточное количество жидкости в тесте.

• Было добавлено слишком большое количество целых зерен. Они хорошо впитывают жидкость. В следующий раз либо предварительно замочите зерна в воде, либо увеличьте количество воды в тесте.

Корочка подгорела

• Слишком много сахара в тесте. Попробуйте поставить режим «светлая корочка» для сладкого хлеба. Необходимо уменьшить в следующий раз.

• Используйте режим «Сладкий хлеб», если он есть у хлебопечки.

Бледная корочка

• Можно добавить молоко, сухое или свежее, к тесту. Благодаря ему хлеб будет румянее.

• Можно поставить режим «Темная корочка».

• Можно увеличить количество сахара.

Корочка слишком резиновая и крепкая

• Необходимо увеличить количество сливочного или растительного масла и молока.

Корочка слишком мягкая или хрустящая

• Можно увеличить количество жира и использовать молоко вместо воды для мягкости корочки. Для хрустящей корочки необходимо уменьшить количество жира и использовать воду.

• Для хрустящей корочки нужно использовать режим «Французский хлеб».

• Для более хрустящей корочки необходимо, сразу же после выпечки достать хлеб из хлебопечки и переложить на решетку.

Под корочкой воздушная подушка

• Тесто плохо перемешалось или недостаточно сдулось во время цикла обминки. Если такое будет повторяться, попробуйте добавить в тесто ложку воды.

Хлеб не пропекся в середине или сверху

• Слишком много жидкости; в следующий раз необходимо уменьшить количество жидкости на 1 ст. ложка или добавить больше муки.

• Хлебопечка не справилась с тестом из-за слишком большого количества ингредиентов.

• Тесто слишком жирное. Большое количество жира, сахара, яиц, орехов или зерновых.

• Крышка хлебопечки была открыта или устройство стояло в слишком холодных условиях.

• Мука была слишком плотной. Это может произойти, при использовании ржаной муки, отрубей или непросеянной муки. Рекомендуется в следующий раз заменить часть этой муки обычной белой мукой.

Получилось липкое, слоеное не поднявшееся нечто

• Не вставили лопасть-мешалку, перед тем, как добавить ингредиенты.

• Лопасть-мешалка неправильно одета.

• Неправильно вставлена форма в хлебопечку.

Хлеб получился слишком сухой

• Хлеб остывал слишком долгое время и успел высохнуть.

• Хлеб с низким содержанием жиров быстрее высыхает. В следующий раз нужно увеличить количество жира или масла в рецепте.

• Хлеб хранился в холодильнике. В следующий раз необходимо положить буханку в мешок и хранить в хлебнице.

Хлеб получился дырчатым

• Тесто слишком влажное; в следующий раз нужно использовать меньше жидкости.

• Не добавлена соль.

• Теплая погода или большая влажность — тесто слишком высоко поднялось.

• Добавки в тесто были мелко порезаны, а не остались целыми

• Посыпки были добавлены слишком быстро и измельчились лопастью-мешалкой. Необходимо добавить дополнительные компоненты, когда хлебопечка издаст соответственный звуковой сигнал или за 5 мин до окончания замешивания теста.

• Можно добавить в тесто крупные куски орехов и сухофруктов.

Добавки оказались не перемешаны с тестом

• Скорее всего их добавили слишком поздно после перемешивания теста. В следующий раз необходимо добавить намного раньше.

Хлебопечка начала дымиться

• Какие-то из ингредиентов попали на нагревающую спираль. Необходимо достать форму из хлебопечки перед тем, как добавлять ингредиенты.

ПРОСТОЙ ХЛЕБ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

БЫСТРЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *210 мл воды, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 375 г белой хлебной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *315 мл воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 500 г белой хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *420 мл воды, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 675 г белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Хлеб, испеченный в быстром режиме, получается менее пышным, так как у теста меньше времени, чтобы подняться, как в обычном режиме.

Влить воду и подсолнечное масло в хлебопечку. Однако если в инструкции к вашей модели хлебопечки написано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто необходимо изменить порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Добавить сухое молоко. Положить сахар и соль в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление недостающее до воды и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Быстро», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *180 мл молока, 60 мл воды, 375 г белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара,* i,5 ч. *ложки сливочного масла, 1/2* ч. *ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *200 мл молока,* 7 cm. *ложки воды,* 450 г *белой хлебной муки,* 1,5 ч. *ложки соли,* 2 ч. *ложки сахара,* 2 ч. *ложки сливочного масла, 1* ч. *ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *280 мл молока, 130 мл воды,* 675 г *белой хлебной муки,* 2 ч. *ложки соли,* 1 cm. *ложка сахара,* 2 cm. *ложки сливочного масла, 1,5* ч. *ложки сухих дрожжей.*

Молоко должно быть комнатной температуры, иначе дрожжи «не сработают» и хлеб не поднимется. Необходимо достать молоко из холодильника за 30 мин перед использованием.

Влить молоко и воду в форму. Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Положить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *210 мл воды, 375 г белой хлебной муки, 1,5* ч. *ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1* ч. *ложка сухих дрожжей, белая мука для посыпки.*

На 1 среднюю буханку:*320 мл воды, 500 г белой хлебной муки, 1,5* ч. *ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1* ч. *ложка сухих дрожжей, белая мука для посыпки.*

На 1 большую буханку: *420 мл воды, 675 г белой хлебной муки, 2* ч. *ложки соли, 2,5 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 2,5* ч. *ложки сухих дрожжей.*

Белая мука для посыпки.

Влить воду в форму. Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Чтобы корочка получилась золотистой, необходимо добавить в форму вместе с мукой немного сухого молока. Для маленькой буханки нужно 1 ст. ложка молока, для средней — 1,5 ст. ложки, а для большой — 2 ст. ложки молока. Положить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка.

Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ С ЯЙЦОМ

На 1 маленькую буханку: *1 яйцо, 200 мл вода, 375 г белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки масла, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *1 яйцо, 250 мл воды, 500 г белой хлебной муки, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *1 яйцо, 370 мл вода, 675 г белой хлебной муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Яйцо придает обычному белому хлебу более богатый вкус, мягкую крошку и золотистую корочку.

Положить яйцо в мерный кувшин и добавить воды. Слегка перемешать и перелить в хлебопечку. Если в инструкциях к вашей модели хлебопечки сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Положить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

РИСОВЫЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *180 мл воды, 1 яйцо, 350 г белой хлебной муки, 115 г сухого отварного риса, 1 ст. ложка сухого молока, 5 мл или 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *240 мл воды, 1 яйцо, 425 г белой хлебной муки, 150 г сухого отварного риса, 2 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *280 мл воды, 1 яйцо, 575 г белой хлебной муки, 200 г сухого отварного риса, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Рис — это необычный ингредиент для хлеба, но хлеб с рисом имеет интересную текстуру, получается мягким, сочным и ароматным.

Отварить рис. Влить в хлебопечку воду, затем яйцо. Взбивать яйцо предварительно не нужно, так как оно и так хорошо

перемешается со всеми ингредиентами.

Посыпать сверху мукой, так чтобы она покрывала всю жидкость. Добавить рис и сухое молоко. Убедитесь в том, что рис достаточно остыл перед тем, как использовать его в хлебе. Очень важно хорошо слить с него воду, иначе тесто будет слишком влажным. В разные углы хлебопечки положить соль, сахар и масло. Сделать небольшой «колодец» в середине хлебопечки и добавить дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Надо следить за тем, как замешивается тесто и при необходимости добавить немного муки, если нужно.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

На 1 маленькую буханку:*280 мл воды, 250 г непросеянной хлебной муки, 125 г белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *350 мл воды, 350 г непросеянной хлебной муки, 2 ч. ложки соли, 150 г белой хлебной муки, 2 ч. ложки масла, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *450 мл воды, 475 г непросеянной хлебной муки, 200 г белой хлебной муки, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Хлеб, состоящий из смеси непросеянной и белой муки, получается довольно легким, вкусным, светло-коричневого оттенка. Его можно печь в более быстром основном режиме.

При желании можно изменить рецепт, например, заменив непросеянную муку коричневой. Она содержит меньшее количество отрубей, чем непросеянная, поэтому хлеб получится более воздушным.

Влить в форму воду. Всыпать всю муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Добавить соль, сахар и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку:*150 мл воды, 5 ст. ложек молока, 1 ст. ложка кукурузного масла, 275 г белой хлебной муки, 100 г кукурузной муки, 1 ч. ложка соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, вода, для смазывания хлеба, полента для посыпки*

На 1 среднюю буханку:*210 мл воды, 6 ст. ложки молока, 1,5 ст. ложки кукурузного масла, 350 г белой хлебной муки, 150 г кукурузной муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, вода, для смазывания хлеба, полента для посыпки*

На 1 большую буханку: *250 мл воды, 150 мл молока, 2 ст. ложки кукурузного масла, 450 г белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 225 г кукурузной муки, 1 ст. ложка сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, вода, для смазывания хлеба, полента для посыпки*

Кукурузная мука придает хлебу сладкий вкус и легкую текстуру.

Необходимо использовать муку мелкого помола. А из муки крупного помола, использующейся для поленты, получается прекрасная посыпка сверху.

Влить в форму воду, молоко и кукурузное масло. Всыпать оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить соль и сахар в разные углы хлебопечки.

Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Несмотря на то, что из-за кукурузной муки буханка получится очень низкой, для выпечки больше подойдет быстрый режим.

Поставить хлебопечку в режим «Быстрый», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». После того, как тесто будет окончательно замешано сразу перед выпечкой смазать поверхность буханки водой и посыпать полентой.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *240 мл воды, 375 г зерновой муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *350 мл воды, 500 г зерновой муки, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *400 мл воды, 675 г зерновой муки, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Из зерновой коричневой муки, содержащей солодовое пшеничное зерно, получается хрустящий хлеб. Добавить в форму воду.

Всыпать муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Положить соль, сахар и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Зерновой хлеб», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *200 мл воды или отвар, в котором варился картофель, комнатной температуры, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 375 г белой хлебной муки, 125 г холодного картофельного пюре, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, молоко, для смазывания буханки.*

На 1 среднюю буханку: *225 мл воды или отвар, в котором варился картофель, комнатной температуры, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 500 г белой хлебной муки, 175 г холодного картофельного пюре, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, молоко, для смазывания буханки.*

На 1 большую буханку:*330 мл воды или отвар, в котором варился картофель, комнатной температуры, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 675 г белой хлебной муки, 225 г холодного картофельного пюре, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, молоко, для смазывания буханки.*

Картофельный хлеб обладает нежной мякотью с золотистой корочкой. Такой хлеб отлично подходит для бутербродов. Для его выпечки желательно использовать воду, в которой варился картофель. Если этой воды окажется не достаточно, можно добавить обычной.

Добавить в форму картофельный отвар и подсолнечное масло.

Всыпать муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить картофельное пюре и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка.

Нажать кнопку «Старт». Смазать поверхность буханки молоком сразу перед выпечкой.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

СОЛОДОВЫЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *200 мл воды, 1 ст. ложка светлой патоки, 1,5 ст. ложки солодового экстракта, 250 г белой хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1/2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки сухих дрожжей, 75 г изюма.*

На 1 среднюю буханку: *280 мл воды, 1,5 ст. ложки светлой патоки, 2 ст. ложки солодового экстракта, 500 г белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 1 ч. ложка соли, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 100 г изюма.*

На 1 большую буханку:*360 мл воды, 1 ст. ложка светлой патоки, 3 ст. ложки солодового экстракта, 675 г белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 5 ст. ложек сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 125 г изюма.*

Солодовый хлеб с изюмом является отличным угощением к завтраку или к чаю. Его можно подавать порезанным на тонкие куски, намазав толстым слоем масла.

Добавить в форму воду, патоку и солодовый экстракт. Всыпать муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить сухое молоко. Положить соль и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Добавить изюм, когда хлебопечка издаст звуковой сигнал после первого замешивания.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл. Нанести глазурь на буханку. Растворить 1 ст. ложку сахара в 1 ст. ложке молока и смазать корочку.

ФЕРМЕРСКИЙ ХЛЕБ

На 1 маленькую буханку: *210 мл воды, 350 г белой хлебной муки, 25 г непросеянной хлебной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей, вода для смазывания буханки, белая хлебная мука для посыпки.*

На 1 среднюю буханку: *320 мл воды, 425 г белой хлебной*

муки, 75 г непросеянной хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, вода для смазывания буханки, белая хлебная мука для посыпки.

На 1 большую буханку: *420 мл воды, 600 г белой хлебной муки, 75 г непросеянной хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, вода для смазывания буханки, белая хлебная мука для посыпки.*

Данный рецепт хлеба также можно попробовать с использованием зерновой или солодовой муки вместо непросеянной.

Влить в форму воду. Всыпать оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить сухое молоко. Положить соль, сахар и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». За 10 мин до начала выпечки буханки смазать поверхность водой и посыпать небольшим количеством белой муки. Именно белая хлебная мука на корочке этого хлеба придает ему крестьянский, фермерский вид. Сделать разрез сверху вдоль буханки.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

СЫРНЫЙ ХЛЕБ

На 1 среднюю буханку: *1 ч. ложка сухих дрожжей, 450 г пшеничной муки, 1,5 ч. ложки соли, 2,5 ст. ложки, сахара, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ст. ложка растительного масла, 1 яйцо, 1 желток, 100 г тертого твердого сыра, 180 мл воды.*

Влить в форму воду и яйцо. Всыпать муку так, чтобы вода с яйцом были полностью покрыты. Добавить сухое молоко и сыр. Положить соль, сахар и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл. Посыпать тертым сыром.

РЖАНОЙ ХЛЕБ С ТМИНОМ

На 1 маленькую буханку: *210 мл воды, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 65 г ржаной муки, 285 г белой хлебной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка семян тмина, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки коричневого сахара, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *200 мл воды, 2 ч. ложки лимонного сока, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 125 г ржаной муки, 375 г белой хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки семян тмина, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку:*370 мл воды, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 175 г ржаной муки, 500 г белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки семян тмина, 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки коричневого сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Ржаная мука придает хлебу немного кисловатый вкус. Обычно ржаной хлеб обладает очень плотной текстурой, поэтому ржаную муку смешивают с белой, чтобы слегка облегчить текстуру.

Добавить в форму воду, лимонный сок и масло. Всыпать ржаную и белую муку так, чтобы вода была полностью покрыта.

Добавить сухое молоко и тмин. Положить соль и сахар в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Нанести глазурь на буханку. Растворить 1 ст. ложку сахара в 1 ст. ложке молока и смазать корочку.

ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН (БАГЕТ)

На 1 маленькую буханку: *150 мл воды, 225 г белой хлебной муки, 1 ч. ложка соли, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей..*

На 1 среднюю буханку: *315 мл воды, 450 г белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *500 мл воды, 675 г белой хлебной муки, 2 ч. ложки сол, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Французский батон, как правило, имеет хрустящую корочку и нежную мякоть.

Для того чтобы добиться правильного результата, необходимо использовать специальный режим на хлебопечке

«Французский хлеб». Тесто для французского батона с хрустящей корочкой готовится в хлебопечке, но формируется он руками и выпекается в обычной духовке.

Добавить в форму воду. Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Добавить соль в угол формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Французское тесто», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Формирование. Когда тесто готово, достать его из хлебопечки, положить на посыпанную мукой поверхность и ударить его.

Разделить на две или три равные части. Сформировать каждый кусок теста в форме шара, затем раскатать в прямоугольник размером 18-20х7,5 см. Поднять одну треть теста и согнуть, затем прижать на сгибе. Повторить ещё 2 раза, стараясь не порвать тесто и оставляя его отдохнуть между загибами.

Осторожно свернуть тесто рулетом и растянуть вдоль, чтобы получился батон размером 28–33 см, в зависимости от того, какого размера необходимо его сделать. Положить батон между сложенным и посыпанным мукой гофрированным полотенцем, чтобы батон сохранил форму, пока будет подниматься.

Накрыть смазанной маслом пленкой и оставить в теплом месте на 30–45 мин.

Выпекание в духовке. Разогреть духовку до 230 ˚С. Перекатить батоны на противень, посыпанный мукой, и уложить на большом расстоянии друг от друга. Надрезать сверху несколько раз по диагонали. Поставить на верхнюю полку духовки и побрызгать водой стенки духовки из распылителя. Запекать 15–20 мин до золотистой корочки. Переложить на решетку и дать остыть.

ХЛЕБ С НЕСЛАДКИМИ ДОБАВКАМИ

ХЛЕБ С ОЛИВКАМИ

На 1 среднюю буханку:*1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 500 г хлебной белой муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки оливкового масла, 350 мл воды, 150 мл крупно порезанных оливок без косточек.*

Это рецепт легкого хлеба, который отлично подойдет для приготовления ежедневных бутербродов. Желательно использовать оливки самого высшего качества, можно смешать черные и зеленые по желанию. Для лучшего аромата хлеба можно использовать оливки, маринованные душистыми травами и специями.

Положить все ингредиенты, кроме оливок, в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей хлебопечке.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки с опцией добавления дополнительного компонента. Отложить ложку оливок. Добавить остальные в форму, когда хлебопечка издаст звуковой сигнал, либо в середине цикла замеса.

Перед выпечкой смазать тесто водой и аккуратно прижать сверху отложенные оливки. После выпечки достать из формы и дать остыть.

ХЛЕБ С ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЕЙ И ПИВОМ

На 1 среднюю буханку:*1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 300 г хлебной белой муки, 200 г непросеянной хлебной муки, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка черной патоки, 3 ст. ложки зернистой горчицы, 1 ч. ложка дижонской горчицы, 25 г сливочного масла, 300 мл крепкого тёмного пива.*

Замена воды в хлебе на пиво придает хлебу другую текстуру и вкус. Насыщенное, темное пиво отлично подходит для деревенского хлеба на обед. Необходимое количество пива оставьте в емкости хотя бы на полчаса, чтобы из него вышел углекислый газ, иначе тесто может «убежать» из хлебопечки.

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей модели хлебопечки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную

программу выпечки.

Перед выпечкой смазать тесто водой и слегка посыпать мукой. Острым ножом аккуратно сделать диагональные надрезы на поверхности буханки, не поцарапав форму. После выпечки достать из формы, положить на решетку и дать остыть.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ С УКРОПОМ

На 1 среднюю буханку: *175 г картофеля, 350 г хлебной белой муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 1 ч. ложка соли, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка мелкого сахара, 1 ст. ложка семян укропа, 2 ст. ложки сухого молока, молоко для смазывания буханки, немного семян укропа для украшения.*

Картофельный хлеб с укропом отличается мягкостью и крупной крошкой. Он отлично подходит для бутербродов с ветчиной или копченой рыбой. Семена укропа можно заменить тмином.

Картофель очистить и порезать на куски. Положить картофель в небольшую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала картофель, и вскипятить. Варить 15 минут до мягкости. Слить, сохранив жидкость, отмерить в мерном кувшине 175 мл жидкости, долив холодной водой, если необходимо. Дать остыть. Сделать картофельное пюре.

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей модели хлебопечки, добавив картофельное пюре вместе с мукой.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки. Необходимо проверить замес теста, возможно, нужно будет добавить 1–2 ст. ложки воды, если оно слишком сухое.

Перед выпечкой смазать тесто молоком и посыпать семенами укропа. После выпечки достать из формы и дать остыть.

ХЛЕБ С ХРЕНОМ И ТРАВАМИ

На 1 среднюю буханку:*1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 450 г хлебной зерновой муки, 50 г ржаной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка тростникового сахара, 1 ст. ложка семян укропа, 2 ст. ложки порезанного свежей петрушки, 2 ст. ложки тертого свежего хрена или тертого хрена из банки, 25 г сливочного масла, 350 мл воды.*

Хрен и специи смогут придать домашнему хлебу сильный

аромат. Такой хлеб лучше всего подходит для бутербродов с сыром, копченой рыбой и мясом.

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей модели хлебопечки, добавив семена укропа, петрушку и хрен после муки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу.

После выпечки достать из формы и дать остыть.

ХЛЕБ С ГРИБАМИ И ЧЕСНОКОМ

На 1 среднюю буханку: *40 г сушеных грибов, 200 мл кипятка, 2 яичных желтка, 4 тонко нарезанных зубчика чеснока, 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 525 г хлебной белой муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки мелкого сахара, 25 г сливочного масла.*

Благодаря сушеным грибам хлеб приобретает насыщенный и глубокий вкус. Можно использовать любые сушеные грибы или смесь.

Замочить грибы в кипятке на 15 минут. Слить, сохранив жидкость. Отложить около 10 красивых грибов для посыпки. Сохраненную жидкость перелить в мерный кувшин и долить холодной водой до отметки 325 мл, если необходимо.

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей модели хлебопечки, добавив грибы после муки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки.

Перед выпечкой посыпать сохраненными грибами сверху буханки.

После выпечки достать из формы и дать остыть.

С этим хлебом получаются великолепные бутерброды с яичницей. Также его можно поджарить в сливочном масле с беконом и помидорами на завтрак.

ГРЕЧЕСКИЙ ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

На 1 маленькую буханку: *210 мл воды, 2 ч. ложки патоки, 1,5 ст. ложки оливкового масла или масла из грецких орехов, 315 г белой хлебной муки, 50 г гречневой муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 40 г грецких орехов.*

На 1 среднюю буханку: *315 мл воды, 3 ч. ложки патоки, 2 ст.*

ложки оливкового масла или масла из грецких орехов, 425 г белой хлебной муки, 75 г гречневой муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 3/4 ч. ложки сахара, 50 г грецких орехов.

На 1 большую буханку: *420 мл воды, 4 ч. ложки патоки, 3 ст. ложки оливкового масла или масла из грецких орехов, 575 г белой хлебной муки, 115 г гречневой муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара,* 1,5 *ч. ложки сухих дрожжей,* 75 г *грецких орехов*

Гречневая мука изготавливается из поджаренных гречневых зерен. Она обладает отличительным земляным вкусом. Хлеб с гречневой мукой становится более мягким.

Влить в форму воду, патоку и растительное или ореховое масло. Всыпать всю муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить сухое молоко. Положить сахар и соль в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Добавить грецкие орехи, когда хлебопечка издаст звуковой сигнал, после первого замешивания.

Достать готовый гречневый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

ХЛЕБ С ПОЛЕНТОЙ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

На 1 среднюю буханку:*300 мл воды, 50 г ржаной муки, 450 г белой хлебной муки, 25 г пшенных хлопьев, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 50 г зерен проса, пшенная мука для посыпки*

Тесто для хлеба с полентой готовится в хлебопечке, но формируется он руками и выпекается в обычной духовке.

Влить в форму воду. Всыпать оба типа муки, затем пшенные хлопья так, чтобы вода была полностью покрыта сухими ингредиентами. В разные углы хлебопечки добавить соль, сахар и масло.

Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт». Добавить зерна, когда хлебопечка издаст звуковой сигнал или в последние 5 мин замешивания теста.

Формирование. Когда тесто будет готово, достать его из хлебопечки и положить на стол, посыпанный мукой, и ударить по

тесту. Сформировать тесто в прямоугольник, затем скатать его поленом с квадратными краями.

Смазать маслом противень. Положить на него батон швом вниз. Накрыть пленкой и оставить на 30–40 мин в теплом месте, пока он не поднимется в два раза. Снять пленку, посыпать пшенной мукой. Острым ножом сделать диагональные надрезы на поверхности батона. Оставить на 10 мин.

Выпекание в духовке. Разогреть духовку до 220 °С. Запекать батон в течение 25–30 мин до золотистой корочки.

Переложить на решетку, чтобы он остыл.

ХЛЕБ С ДИКИМ РИСОМ, ПОЛЕНТОЙ И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

На 1 среднюю буханку: *50 г дикого риса, 300 мл воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 325 г белой хлебной муки, 50 г непросеянной муки, 50 г поленты, 50 г овсяных хлопьев, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ст. ложки светлой патоки, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сухих дрожжей*

Тесто для хлеба с диким рисом, полентой и овсяными хлопьями готовится в хлебопечке, но формируется он руками и выпекается в обычной духовке.

Влить в форму воду и подсолнечное масло. Всыпать муку и поленту, добавить овсяные хлопья и сухое молоко, чтобы вода была полностью покрыта. В разные углы хлебопечки добавить патоку и соль.

Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт». Отварить дикий рис в кипящей соленой воде. Добавить отварной дикий рис, когда хлебопечка издаст несколько звуковых сигналов за 5 мин до окончания замешивания теста.

Когда тесто готово, достать его из хлебопечки и положить на поверхность, посыпанную мукой. Ударить по нему, чтобы оно осело. Разделить на 6 равных кусков. По очереди сформировать каждый в небольшую буханку длиной около 13 см. Смазать маслом узкую форму для кекса размером 23 х 13 см. Затем уложить 6 буханок в форму, прижимая друг к другу. Накрыть тесто пленкой, смазанной маслом, и оставить в теплом месте на 30–45 мин.

Разогреть духовку до 220 °С. Запекать хлеб в течение 30–35 мин до золотистой корочки. Перевернуть на решетку буханку и охладить.

ХЛЕБ С ЧЕТЫРЬМЯ ВИДАМИ СЕМЕЧЕК

На 1 среднюю буханку: *280 мл воды, 2 ст. ложки оливкового масла, 400 г белой муки, 50 г про-совой муки, 50 г непросеянной муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки тыквенных семечек, 2 ст. ложки подсолнечных семечек, 1,5 ст. ложки слегка поджаренных без масла льняных семечек, 1 ст. ложка молока для смазывания, 2 ст. ложки льняных семечек для посыпки*

Тесто для легкого просового хлеба с хрустящими семечками готовится в хлебопечке, но формируется он руками и выпекается в обычной духовке.

Влить в форму воду и масло. Всыпать всю муку, чтобы вода была полностью покрыта. В разные углы хлебопечки добавить сахар и соль. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт».

Добавить семечки, когда хлебопечка издаст несколько звуковых сигналов за 5 мин до окончания замешивания теста. Чтобы зерна были более ароматными и сладкими, их лучше всего поджарить под разогретым грилем в течение нескольких минут перед тем, как добавлять в тесто.

Когда тесто будет готово, достать его из хлебопечки и положить на поверхность, посыпанную мукой. Ударить по нему, чтобы оно осело.

Сформировать тесто в большой шар, сделать плоскую лепешку. В середине сделать дырку с помощью пальца. Постепенно увеличивать отверстие, поворачивая тесто, пока не получится кольцо. Смазать маслом противень и переложить на него кольцо. Накрыть тесто пленкой, смазанной маслом, и оставить подниматься в теплом месте на 30–45 мин, пока не поднимется вдвое.

Разогреть духовку до 200 °С. Смазать сверху кольцо молоком и посыпать льняными семечками. Сделать неглубокие надрезы по всей поверхности.

Запекать хлеб в течение 30–35 мин до золотистой корочки. Переложить на решетку и охладить.

ХЛЕБ СО СЛАДКИМИ ДОБАВКАМИ

ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ И РОЗМАРИНОМ

На 1 среднюю буханку:*2 яйца, около 175 г воды, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 400 г белой хлебной муки, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки порезанного свежего розмарина, 1 ст. ложка мелкого сахара, 4 ст. ложки оливкового масла, 125 г изюма, маленькие веточки розмарина для украшения.*

Этот рецепт итальянского хлеба, насыщенного яйцами и оливковым маслом, с изюмом и розмарином, основан на древнем тосканском рецепте. Он отлично сочетается с мягким, сливочным сыром.

Взбить яйца в мерном кувшине. Долить в кувшин воды до отметки 275 мл. Положить все ингредиенты кроме изюма в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей модели хлебопечки. Добавить порезанный розмарин после муки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки с опцией добавления изюма. Добавить изюм при звуковом сигнале либо в середине цикла замеса. Перед выпечкой разложить веточки розмарина на поверхности. После выпечки достать из формы и дать остыть.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И КЛЮКВОЙ

На 1 большую буханку: *125 мл теплой воды, 125 мл теплого молока, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, Lет. ложка сухого молока, 70 г сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка тертой апельсиновой цедры, 725 г хлебной белой муки, 7 г сухих дрожжей, 70 г сушеной клюквы, 70 г порезанных орехов пекан.*

Взбить яйцо в мерном кувшине. Долить в кувшин воды и молока до отметки 275 мл. Положить все ингредиенты кроме клюквы и орехов в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей модели хлебопечки.

Поставить в режим «Основной» для буханки весом 1 кг. Добавить клюкву и порезанные орехи при звуковом сигнале, либо в середине цикла замеса. После выпечки достать буханку из формы и дать остыть. Подавать хлеб теплым с маслом.

ХЛЕБ С ФУНДУКОМ И ИНЖИРОМ

На 1 маленькую буханку: *230 мл воды, 1 ч. ложка лимонного сока, 280 гр хлебной белой муки, 75 г коричневой хлебной муки, 3 ст. ложки поджаренных пшеничных ростков, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 2 ст. ложки очищенного фундука, 3 ст. ложки сушеного инжира.*

На 1 среднюю буханку: *280 мл воды, 1,5 ч. ложки лимонного сока, 350 г хлебной белой муки, 100 г коричневой хлебной муки, 4 ст. ложки поджаренных пшеничных ростков, 2 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 40 г очищенного фундука, 40 г сушеных фиг (инжира).*

На 1 большую буханку: *450 мл воды, 2 ч. ложки лимонного сока, 500 г хлебной белой муки, 115 г коричневой хлебной муки, 5 ст. ложки поджаренных пшеничных ростков, 3 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 50 г очищенного фундука, 50 г сушеных фиг (инжира).*

Этот хлеб очень полезный, так как в нём содержится много клетчатки, и ароматный.

Влить в форму воду и лимонный сок. Всыпать муку и пшеничные ростки так, чтобы вода была полностью покрыта. В разные углы хлебопечки добавить соль, масло и сахар. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Мелко порезать фиги. Фундук мелко порубить и обжарить. Фундук и фиги добавить при звуковом сигнале в последние 5 мин замешивания теста.

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

ХЛЕБ С ФИНИКАМИ И МЮСЛИ

На 1 среднюю буханку: *260 мл воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ст. ложка меда, 300 г белой хлебной муки, 75 г непросеянной хлебной муки, 150 г мюсли с несладкими сухофруктами и орехами, 3 ч. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки дрожжей, 65 г сушеных фиников*

Это отличный хлеб для завтрака. Для него можно использовать любые мюсли на выбор и хлеб будет получаться каждый раз новым. Количество воды в рецепте будет завесить от того, какие мюсли используются.

Тесто для этого хлеба готовится в хлебопечке, но формируется он руками и выпекается в обычной духовке. Если тесто будет получаться слишком плотным, можно добавить ещё 1 ст. ложку воды.

Влить в форму воду, мед и масло. Всыпать оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить мюсли и сухое молоко, затем положить соль в угол. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт». Финики очистить от косточки и мелко порезать. Добавить финики, когда хлебопечка издаст звуковой сигнал в последние 5 мин замешивания теста. Смазать маслом противень.

Когда тесто будет готово, достать его из хлебопечки и положить на стол, посыпанный непросеянной мукой. Ударить по тесту и сформировать слегка приплюснутый шар. Положить на подготовленный противень, смазанный маслом. Острым ножом сделать сверху три глубоких надреза глубиной примерно 1 см, чтобы разделить буханку на 6 частей.

Накрыть буханку смазанной маслом пленкой и дать подняться в течение 30–45 мин, пока она не увеличится вдвое.

Разогреть духовку до 200 °C и запекать в течение 30–35 мин до золотистой корочки. Переложить на решетку буханку и дать остыть.

КЕКСЫ И КОВРИЖКИ

ЧАЙНЫЙ КЕКС С КУРАГОЙ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ПЕРСИКАМИ

75 г кураги, 75 г чернослива, 65 г сушеных персиков, 225 г непросеянной муки, 1,5 ч. ложки молотых специй (корица, мускатный орех, имбирь), 2 ч. ложки сухих дрожжей, 5 ст. ложек сливочного масла, 5 г коричневого сахара, 50 г очищенного фундука, 150 мл молока, 1 яйцо

Смешать муку, специи и дрожжи, добавить масло и растереть кончиками пальцев до образования крошек. Курагу, чернослив, сушеные персики нашинковать, фундук порезать пополам. Добавить сухофрукты и фундук. Постепенно помешивая, добавить молоко и яйцо. Для выпекания в хлебопечке достать из формы лопасть-мешалку и положить на дно лист пергамента или бумаги для выпечки.

Переложить тесто в подготовленную форму. Поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 45–50 мин, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2–3 мин, затем переложить на решетку.

ЧАЙНЫЙ КЕКС С СУХОФРУКТАМИ

115 г изюма кишмиш, 125 г изюма, 25 г смеси цукатов, 200 мл апельсинового сока, 115 г мягкого коричневого сахара, 1 яйцо, 90 г белой хлебной муки, 90 г непросеянной муки, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 1/2 ч. ложки корицы, 1/2 ч. ложки молотого мускатного ореха.

Сухофрукты, предварительно замоченные в апельсиновом соке и добавленные в кекс перед выпечкой, придают ему удивительную сочность и аромат. Кроме того, такой кекс дольше хранится. Его можно выпекать как в хлебопечке, так и в духовке.

Смешать сухофрукты и цукаты с сахаром в миске. Залить апельсиновым соком и оставить на 8 часов или на ночь.

Для выпечки в хлебопечке достать из формы лопасть-мешалку и положить на дно лист пергамента или бумаги для выпечки.

Взбить яйцо. Смешать яйцо, оба вида муки, сухие дрожжи, специи и цукатно-фруктовую смесь, тщательно перемешать и

переложить в подготовленную форму.

Поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 55–60 мин, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2–3 мин, затем переложить на решетку.

ИМБИРНЫЙ КЕКС

225 г белой хлебной муки, 1 г молотого имбиря, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки молотых специй (корица, мускатный орех), 115 г светло-коричневого сахара, 6 ст. ложек сливочного масла, порезанного кубиками, 100 г светлой патоки, 50 г темной патоки, 150 мл молока, 1 яйцо, 50 г тонко нарезанного консервированного имбиря

Для выпечки в хлебопечке достать из формы лопасть-мешалку и положить на дно лист пергамента или бумаги для выпечки.

Просеять муку, положить сухие дрожжи, соду и специи в миску.

Растопить сахар, масло и обе патоки в кастрюле на медленном огне.

Сделать углубление в сухих ингредиентах и влить растопленную смесь. Взбить яйцо. Добавить молоко, яйцо и имбирь, перемешать.

Перелить тесто в подготовленную форму и поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 45–50 мин, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2–3 мин, затем переложить на решетку.

Можно подержать кекс пару дней в плотно закрытой коробке для того, чтобы он приобрел характерную имбирную «смачность».

МЕДОВЫЙ КЕКС

50 г сливочного масла, 150 г жидкого меда, 115 г белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка молотых специй (корица, мускатный орех, имбирь), 115 г непросеянной муки, 2 яйца, 3 ст. ложки апельсинового мармелада, немного соли

Просеять муку, соль, сухие дрожжи, соду и специи. Добавить

непросеянную муку. Постоянно взбивая, постепенно влить мед и взбитые яйца.

Для выпечки в хлебопечке достать из формы лопасть-мешалку и положить на дно лист пергамента или бумаги для выпечки. Переложить тесто в подготовленную форму и поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 40–45 мин, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Через 30 минут после начала выпечки посыпать готовый кекс оставшимся сахаром. Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2–3 мин, затем переложить на решетку.

Подогреть мармелад в небольшой кастрюле на маленьком огне и смазать кекс. Подавать его к чаю, кофе или на десерт со свежими фруктами.

КЕКС С ГРУШАМИ И ВИШНЕЙ

100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 4 ст. ложки молока, 225 г белой хлебной муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 65 г сушеных груш, 65 г засахаренных вишен, 40 г засахаренного имбиря, 2 ст. ложки коричневого сахара.

Для выпечки в хлебопечке достать из формы мешалку и положить на дно лист пергамента или бумаги для выпечки.

Взбить масло с сахаром, добавить яйца, молоко, муку и сухие дрожжи. Взбивать 1–2 мин. Тщательно промыть и обсушить засахаренные вишни перед использованием. Груши порезать на маленькие куски, вишни порезать на четвертинки, имбирь измельчить. Добавить металлической ложкой груши, вишню и имбирь. Оставить немного вишни и имбиря для посыпки.

Переложить тесто в подготовленную форму и поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 50–55 мин, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

Через 30 мин после начала выпечки посыпать готовый кекс измельченным имбирем и кусочками вишни.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2–3 мин, затем переложить на решетку.

КЕКС «МАДЕРА»

140 г сливочного масла, 140 г мелкого сахара, 1/4 ч. ложки ванильной эссенции, 165 г блинной муки (с разрыхлителем), 40 г

белой хлебной муки, 3 яйца, 1–2 ст. ложки молока.

Простой ванильный кекс «Мадера» — это классический плотный, но очень нежный кекс. Он отлично сочетается с маслом к чаю. Его пропитанные куски можно использовать в разных десертах, например, их удобно макать в шоколадное фондю.

Для выпечки в хлебопечке достать из формы лопасть-мешалку и положить на дно лист пергамента или бумаги для выпечки.

Сливочное масло порезать на куски. Взбивать масло с сахаром, пока смесь не будет легкой и воздушной, затем добавить, взбивая, ваниль.

Просеять оба вида муки. Яйца взбить. Постепенно взбить яйца с маслом, подсыпая муку, если смесь начнет сворачиваться.

Металлической ложкой добавить оставшуюся муку, добавить достаточно молока, чтобы тесто было жидковатым.

Переложить тесто в подготовленную форму и поставить хлебопечку в режим «Только выпечка». Если есть таймер, поставить на 45–50 мин, если нет, то просто достать кекс из хлебопечки после указанного времени.

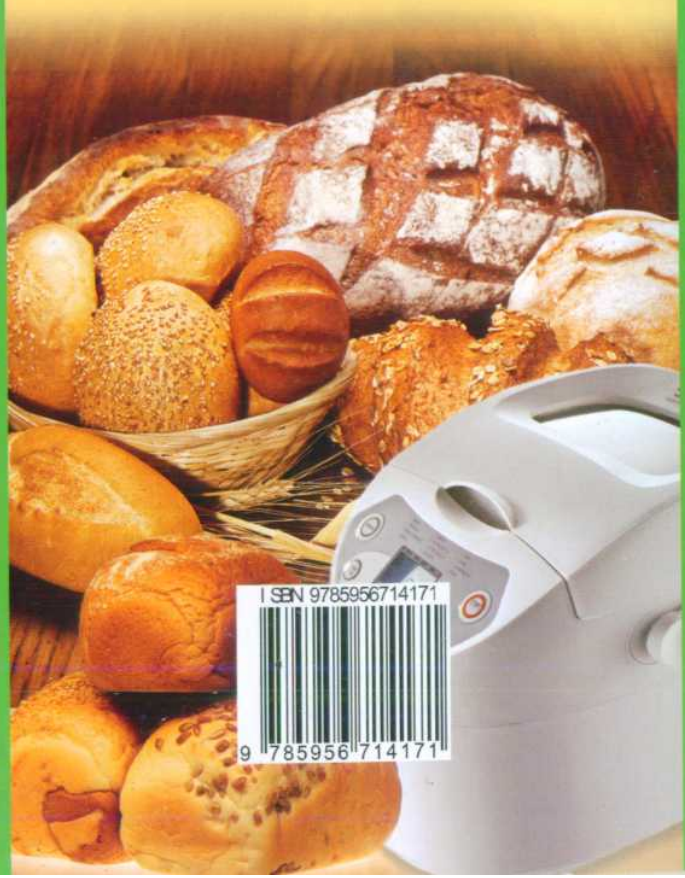
Кекс должен хорошо подняться и быть упругим, если на него нажать. Проверить готовность кекса, можно воткнув в середину деревянную палочку. Она должна выходить чистой. Если необходимо, можно поставить в хлебопечку ещё на несколько минут.

Достать кекс из хлебопечки, оставить на 2–3 мин, затем переложить на решетку.

11-70

Свежий и вкусный хлеб – обязательный элемент и повседневного, и праздничного стола. Приобретение хлебопечки позволит Вам каждый день радовать родных и близких свежими хлебом, кексами и булочками. Оригинальные рецепты приготовления хлебных изделий Вы найдёте в этом сборнике.

Приятного аппетита!



ISBN 9785956714171